



Rencontre avec **UN HOMME DE CŒUR**

LA VOIX EST CHALEUREUSE, HAUTE EN COULEURS, AUX ACCENTS MÉRIDIIONAUX, COMME SA CUISINE. L'ENDROIT EST BIEN PLUS QU'ACCUEILLANT : UN PETIT « COIN DE PARADIS » IMAGINÉ POUR APPORTER UN PEU DE BONHEUR ET BEAUCOUP DE PLAISIR...
DIALOGUE AVEC UN MAÎTRE HABITÉ PAR LA PASSION.

Photos : **Elena**

La cuisine où le talent et l'inventivité règnent en maître !





La salle à manger a des allures de grande maison un soir de bal...

L'histoire de cette propriété commence vers 1900, alors que la famille de Clément Bruno acquiert cette maison.

Heureux héritage qui va inspirer le petit garçon devenu au fil des ans le gardien des traditions culinaires, créateur plein de verve...

Située à Lorgues, dans le Var, aujourd'hui considéré comme le « navire amiral de la truffe », la maison de sa grand-mère Mariette s'est transformée depuis en temple du goût.

En effet, ce n'est pas un hasard si « monsieur Bruno » a choisi de créer dans cette maison de famille, un lieu de plaisir et de convivialité, ouvert à tous : les proches, les amis, mais aussi les hôtes de passage en quête d'authenticité.

Très belles boiseries chaleureuses datant du XIX^{ème} siècle.

La clef de sa réussite est là : dans la notion même de partage et dans l'amour qu'il transmet aux autres à travers ses recettes.

Car ses plats ont une « âme » et reflètent son attachement aux vraies valeurs. Et d'une cuisine de « mère », composée de plats riches et traditionnels, ce « cultivateur du goût » a inventé une cuisine sincère, pleine de vie.



Élégance et raffinement des pièces dédiées à la détente.





Le style classique des grandes maisons bourgeoises...



La modernité au service du plaisir et du confort.



Des petits détails pour cultiver un art de vivre.

« L'empereur de la truffe », comme on le surnomme désormais, cultive les bonnes et les belles choses. Que ce soit dans sa cuisine au milieu des produits du terroir, dans la vieille bastide dont il a fait un refuge pour les voyageurs, ou encore dans sa propre maison. La lumière y domine comme pour souligner le relief des objets qu'il a lui-même choisis un à un, patiemment.

Car cet homme simple, qui est aussi un homme de goût, passionné d'Antiquités, aime les belles choses, rares et précieuses. Et de cet endroit extraordinaire, il a fait un havre de paix, dans lequel confort rime avec bien-être et harmonie. Une harmonie à l'effigie du propriétaire dont la personnalité généreuse et altruiste rayonne comme un soleil... •



Une maison où l'on se sent comme chez soi...

PETITS PLAISIRS CULINAIRES

LANGOUSTINE AUX TRUFFES
SUR SON LIT DE RISOTTO

Par **Bruno**

*Tu vas voir, c'est merveilleux et
il n'y a pas plus simple à préparer.*

*Tu peux la faire pour toi,
mais c'est plutôt un plat de compagnie,
presque de veillée.*

Ingrédients pour 10 personnes :

- 2,2 kg de pommes de terre, de la "SIRTEMA" et de la Noirmoutier, chacune d'un poids d'environ 100 g, elles sont fondantes,
- 80 g de truffes noires d'hiver,
- 0,5 kg de truffes d'été, la tuber aestivum,
- 20 cl de crème liquide
- l'huile d'olive, la plus fine,
- du sel de Guérande et le poivre du moulin.

• Tu brosses les pommes de terre et tu les mets à cuire dans de l'eau juste salée. Pendant ce temps, tu fais réduire la crème et tu y ajoutes la truffe noire râpée. Tu sors tes pommes de terre, tu les coupes en deux, et tu nappes avec la crème truffée.

• Par-dessus le tout tu déposes la truffe d'été découpée en lamelles, il ne faut pas avoir peur d'en mettre !

• Et tu ajoutes un filet d'huile généreux, le sel et le poivre. Et après tu te régales, c'est raffiné.

*Avec, tu prendras un blanc de Provence,
un 1998 venu d'un uni blanc ou d'un rolle.*

